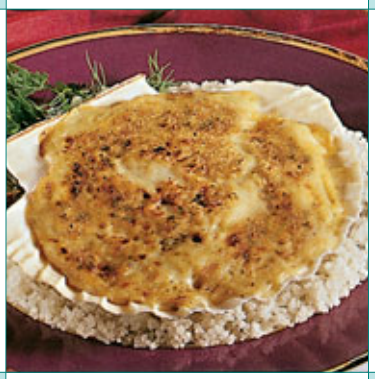
2009·10 Catálogo

Precocinados Preparados y Verduras



www.topgelrestauracion.es

topgelrestauración

Contenidos

3 **Aperitivos**

7 **Croquetas**

9 **Pastas y pizzas**

11 **Tortillas**

12 **Crepes**

12 **Precocinados de pescado y marisco**

16 **Precocinados de carne**

18 **Verduras al natural**

21 **Hongos y setas**

22 **Hojaldres y empanadas**

24 **Guarniciones y salteados**

30 **Patatas**

Alitas de pollo marinadas

Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con un exquisito aroma a pollo braseado.

Pieza: 33 g aprox.
Caja: 5 Kg

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno, poner las alitas en un plato sin materia grasa, y cocinar durante 10 ó 15 minutos a 200ºC.
En microondas: Cocinar durante 2 minutos a máxima potencia para una ración de 200 g.

Caprichos de pollo sazonados

Blanquetas de pollo cocidas y marinadas al estilo mexicano, con un sabroso toque aromático de tomates y pimientos rojos. Ideal para consumir como aperitivo. Higienizadas individualmente.

Unidad: 25-45 g
Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Este producto puede consumirse tanto en caliente como a temperatura ambiente. Hornear a 180ºC durante 10 minutos o cocinar 3 minutos en microondas a la máxima potencia.

Empanadillas de bonito

Masa obleada con un relleno de sofrito de tomate con túnidos ((6%), bonito, atún y caballa) y ultracongelada.

1 **Pieza:** 32 g aprox.
Caja: 96 Uds. (4 bandejas de 24 Uds.)

2 **Bolsa:** 1 Kg
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente. Tiempo de fritura 2-3 minutos. No freír muchas unidades cada vez.

Mini empanadillas de bonito

Masa obleada con un relleno de sofrito de tomate con túnidos ((6%), bonito, atún y caballa) y ultracongelada.

Pieza: 14 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente. Tiempo de fritura 2-3 minutos. No freír muchas unidades cada vez.

Para conseguir masa tipo casera (con burbujas) dejar descongelar el producto tapado con plástico de uso alimenticio.

Surtido de canapés

Surtido de gran rotación con ocho clases de canapés por bandeja. Ideal tanto para cáterings, como para grandes eventos y celebraciones.

Pieza: 19 g aprox.
Caja: 50 Uds. (950 g aprox.)

MODO DE EMPLEO: Descongelar durante 2 horas en zona refrigerada, o durante 1 hora a temperatura ambiente. Una vez descongelado, mantener refrigerado durante un máximo de 48 horas.

Huevo moll

Huevo cocido en rodajas (35%), recubierto de una suave bechamel y un delicioso empanado.

Pieza: 53 g aprox.
Bolsa: 1 kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Puede cocinarse nada mas sacarlo del congelador, aunque es preferible dejar que pierda frío a temperatura ambiente durante unos minutos. Freír en abundante aceite muy caliente.

Buñuelos de bacalao

Exquisito buñuelo prefrito con bacalao (5%), aromatizado con ajo y perejil para satisfacer a los paladares más exigentes.

Pieza: 7 g aprox.
Bolsa: 700 g
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar el producto, freír en aceite muy caliente (180ºC) durante tres o cuatro minutos, hasta que se dore el rebozado.

Bocadito de bacalao

Exquisito minibuñuelo abundante en bacalao (23%), ideal como aperitivo por su alto rendimiento.

Pieza: 3-4 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar el producto, freír en aceite muy caliente (180ºC) durante 2 - 3 minutos, hasta que se dore el rebozado.

Eurogamba 3x1

Langostino pelado, rebozado y prefrito, con la cola descubierta para una fácil manipulación.

Pieza: 10-25 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Se recomienda que el producto pierda frío durante unos minutos antes de freír. Freír sin descongelar en aceite muy caliente hasta que el producto esté dorado.

Mejillones tigre

Los siempre deliciosos mejillones rellenos de una sabrosa bechamel (76%) y mezcla de carne de mejillón gallego (20%), cubierto por un crujiente empanado.

Pieza: 70 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír en abundante aceite muy caliente durante 3-4 minutos.

Pimientos del Piquillo rellenos

Pimientos del piquillo rellenos de una rica mezcla de bacalao, o marisco (salmón ahumado, gambas y surimi) o carne, y todos ellos acompañados de bechamel artesana.

Pieza: 75 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Hornear a 220ºC durante 20 minutos.

Langostino en pasta filo

Exquisito aperitivo de langostino envuelto en pasta filo, con la cola descubierta para su fácil manipulación.

Pieza: 10 g aprox.
Bolsa: 1,5 Kg
Caja: 2 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar el producto, freír en aceite muy caliente durante 3 ó 4 minutos, hasta lograr un color dorado.

Cocktail oriental

Cinco variedades de aperitivos prefritos de toque oriental a base de langostino (60%) y calamar, de originales formas tipo samosas, rollitos y saquitos mini y envuetos en crujiente pasta filo.

Pieza: 10 g aprox.
Bolsa: 1,5 Kg
Caja: 2 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente durante 3 min. aproximadamente o bien hornear a 180ºC durante 10 min. aprox.

Delicias de jamón y queso

Producto elaborado a base de queso y jamón cortados en láminas, unidos para formar la delicia. Ésta es napada con bechamel y rebozada en huevo, envuelta con pan rallado, ultracongelada y embalada. Higienizadas cada 4 o 5 unidades.

Pieza: 44-48 g aprox.
Caja: Granel 5 Kg

MODO DE EMPLEO: Freír el producto sin descongelar durante 3 min. aproximadamente a 190ºC. No introducir demasiadas unidades a la vez en la freidora.

Mini hamburguesa de vacuno

Sabrosas minihamburguesas elaboradas a partir de carne de vacuno de primerísima calidad. Producto de alta calidad percibida ideal para aperitivos y cócteles.

Pieza: 20 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Poner sobre el grill durante 2 minutos aprox. por cada lado.

Crujiente de patata y langostino

Deliciosa combinación de langostino envuelto en fideos de patata, ideal para aperitivos. Servidos individualmente y de fácil manipulación por el comensal.

Bandeja: 300 g
Caja: 3 kg (10 bandejas)

MODO DE EMPLEO: Freír en aceite caliente 160-180º C durante 4 min. aprox. sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.

Crujiente de langostino

Jugoso aperitivo de langostino con un acabado crujiente. De delicioso sabor, recomendable para presentación en forma de aperitivo.

Bandeja: 250 g
Caja: 2,5 kg (10 bandejas)

MODO DE EMPLEO: Freír en aceite caliente 160-180º C durante 4 min. aprox. sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.

San jacobo york

Fiambre de cerdo (40%) relleno de queso (7%) y empanado con huevo y leche, un toque de limón, ajo y perejil.

Pieza: 115 g
Caja: 6 Kg

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.

Dátil con bacón

Sabroso dátil de Argelia relleno de almendra, acompañado de una loncha de bacón, sujeto con un palillo para que su manipulación sea muy sencilla.

Pieza: 20 g aprox.
Bolsa: 500 g
Caja: 10 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar el producto y freír en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en horno convencional o microondas.

Franckfurt bacón

Mini-salchicha franckfurt a base de carnes de pavo y cerdo envuelta en una loncha de bacón y sujeta con un palillo para su fácil manipulación.

Pieza: 20 g aprox.
Bolsa: 500 Kg
Caja: 10 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar el producto y freír en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en horno convencional o microondas.

Nubes de pollo

Porciones de carne de pollo naturales, troceadas, maceradas y empanadas.

Pieza: 22 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír en aceite abundante y muy caliente. No se deben echar muchas unidades a la vez para que la temperatura del aceite no disminuya y frían bien.

Mini croquetas caseras de jamón

Croqueta original elaborada con tropezones de jamón curado (6%) de la mejor calidad y un punto de jerez, envueltos por una deliciosa bechamel de gran consistencia.

Pieza: 10 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Croquetón de jamón serrano

Croqueta original elaborada con tropezones de jamón serrano (12%) de la mejor calidad.

Pieza: 70 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Croqueta tradicional de jamón/pollo/bacalao

Croqueta compuesta de un rebozado prefrito y de un relleno de salsa bechamel muy blanca y apreciada por su cremosidad, con tropezones de pollo (8%), jamón (7%) o bacalao (6%).

Pieza: 40 g aprox.
Bolsa: 500 g (pollo/bacalao); 1Kg (jamón)
Caja: 10/5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Croquetas artesanas de jamón/pollo

Croqueta elaborada con abundantes tropezones de jamón curado o pollo (7%, 10%) de la mejor calidad y envueltos por una deliciosa bechamel gustosa y suave al paladar.

Pieza: 35 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Croquetas sabor jamón/pollo

Croqueta clásica de corteza dorada y compuesta de un relleno de jamón o pollo (0,3%) con bechamel tradicional.

Pieza: 20 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Croquetas caseras de jamón/pollo

Croqueta elaborada de forma tradicional con sabrosos tropezones de jamón o pollo (5%) y envueltos por una deliciosa bechamel muy suave al paladar.

Pieza: 28 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos.

Ravioli de carne

Pasta fresca con un relleno homogéneo de embutido de carne de ternera y cerdo.

Cocción: 9 minutos.
Pieza: 5,5 g aprox.
Bandeja: 1 Kg
Caja: 6 bandejas

Ravioli 4 quesos

Pasta fresca con un relleno homogéneo de embutido de una deliciosa mezcla de quesos fundidos.

Cocción: 6 minutos.
Pieza: 2 g aprox.
Bandeja: 1 Kg
Caja: 6 bandejas

MODO DE EMPLEO: Cocinar ravioli/ Capelletti sin descongelar durante 6-9 minutos en agua salada a punto de ebullición. Escurrirlos. Condimentar al gusto con mantequilla fresca, queso de Gruyer rallado, parmesano rallado y/o jugo de carne.

Capelletti ricotta-espinacas

Pasta fresca (65%) de sémola de trigo duro de calidad superior, espinacas y huevos frescos, rellena (35%) de una suave combinación de queso fresco, ricotta y espinacas.

Cocción: 7 minutos.
Pieza: 5 g aprox.
Bandeja: 1 Kg
Caja: 6 bandejas

Mussaka

Receta a base de berenjenas, carne picada y tomate. Dos capas de berenjena frita (24%) y dos capas de guarnición (35%) de ave, vacuno y cerdo, cubiertas de bechamel y queso rallado.

Bandeja: 300 g
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Este plato puede combinarse con puerros gratinados, pimientos rojos rellenos, aguacates con salmón ahumado, salsa boloñesa para pasta, calabacines rellenos, etc.

Canelón gratinado (300 g/2 kg)

Canelón compuesto de pasta y relleno de carne (10%) de ave, ternera y cerdo, cubierto de salsa bechamel.

1. **Bandeja:** 300 g (3 Uds.)
   Caja: 12 bandejas
2. **Bandeja:** 2 Kg (18 Uds.)
   Caja: 3 bandejas

MODO DE EMPLEO: No descongelar previamente el producto. Poner en el horno a 200ºC entre 40 y 50 minutos.

Canelón gratinado 300 g alta calidad

Sabrosos canelones de alta calidad con un práctico formato individual, compuestos de pasta de sémola de trigo y un abundante relleno de carnes de ave, ternera y cerdo, cubiertos con salsa bechamel y espolvoreados con queso rallado.

Bandeja: 300 g aprox.
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Calentar previamente el horno a 200ºC durante 10 mins. aproximadamente. Colocar la bandeja a media altura durante unos 35 minutos, o 25 minutos si el producto estuviera ya descongelado.

Canelón gratinado sin bechamel

Pasta alimenticia rellena de carnes (30%) de cerdo y ave, cebolla y zanahorias.

1 **Bandeja:** 800 g (20 Uds.)
Caja: 5 bandejas — gama

2 **Bandeja:** 4 Kg (20 Uds.)
Caja: 5 bandejas — catering

Lasaña gratinada

Lasaña compuesta de pasta y relleno de carne (3%) de ave y cerdo, cubierta de salsa bechamel y espolvoreada de queso rallado.

1 **Bandeja:** 300 g
Caja: 12 bandejas

2 **Bandeja:** 2 Kg (6 raciones, aprox.)
Caja: 3 bandejas

MODO DE EMPLEO: No descongelar previamente el producto. Poner en el horno a 200ºC entre 40 y 50 minutos.

Lasaña premium 300 g

Exquisita lasaña de alta calidad con un práctico formato individual compuesta de pasta de sémola de trigo y un abundante relleno de carnes (18%) de ave, ternera y cerdo, cubierta de salsa bechamel y espolvoreada de queso rallado.

Bandeja: 300 g
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 200º C, durante unos 10 minutos. Hornear 30-40 minutos.

Pizza rectangular de jamón y queso

Crujiente base de pizza precortada en 8 raciones con un topping de tomate especiado, mozzarella, jamón, aceite de oliva, pimienta y orégano.

Bandeja: 8 porciones
Caja: 4 bandejas

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 220ºC, hornear durante 15 minutos hasta que el queso esté fundido.

Berenjena rellena de carne

Mitades rellenas de verduras (46%): berenjena, cebolla, col, calabacin, tomate, apio y puerro cubiertas de sabrosa bechamel y carne de cerdo y de pollo (31%). Listas para gratinar. Producto sin gluten. Higienizadas una a una.

Pieza: 130-175 g
Caja: 4 Kg min.

MODO DE EMPLEO: Retirar el envoltorio y gratinar en horno precalentado a 200ºc durante 15 minutos aprox. o bien en microondas entre 4 y 5 min. a la máxima potencia. Si el producto esuviera descongelado, reducir los tiempos a la mitad.

Calabacín relleno de carne

Mitades de calabacin rellenas de verduras (46%): cebolla, col, calabacin, tomate, apio y puerro cubiertas e sabrosa bechamel y carne de cerdo y de pollo (31%). Listas para gratinar. Producto sin gluten. Higienizadas una a una.

Pieza: 130-175 g aprox.
Caja: 4 Kg mín.

MODO DE EMPLEO: Retirar el envoltorio y gratinar en un horno precalentado a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente, o bien en microondas, entre 4 y 5 minutos a la máxima potencia. Si el producto estuviera descongelado, reducir los tiempos a la mitad.

Tortilla con cebolla

Tortilla de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%) de forma redonda, envasada en film transparente individual.

Diámetro: 22 cm. aprox.
Unidad: 600 g
Caja: 12 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. En horno, calentar durante 20 minutos. En microondas (800 W): con una bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.

Tortillón

Tortilla de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%) de forma redonda, envasada en film transparente individual.

Diámetro: 24 cm. aprox.
Unidad: 800 g
Caja: 10 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. En horno, calentar durante 20 minutos. En microondas (800 W): con una bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.

Tortilla plancha

Tortilla de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%), de forma rectangular, envasada en film transparente individual.

Plancha: 27x21 cm.
Unidad: 750 g
Caja: 12 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. En horno, calentar durante 20 minutos. En microondas (800 W): con una bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.

Base de crepes

Pasta de crepe compuesta por harina de trigo y centeno, huevo, aceite vegetal (palma), leche desnatada y componentes lácteos.

Diámetro: 18 cm.
Unidad: 60 g
Caja: 30 Uds.

MODO DE EMPLEO: Se pueden preparar con un sinfín de combinaciones. Rellenos de champiñones, con jamón, marisco, huevos y bacon, queso roquefort, etc. De postre se sirven con azúcar, mermelada, crema de chocolate, miel, compota de frutas, helado...

Crepes de queso y jamón

GAMA ESTANDAR: Pasta de crepe (50%) envuelta de forma rectangular y relleno de jamón (5%), queso (3%), nata fresca y especias.

Pieza: 50 g
Caja: 40 Uds.

GAMA EXTRA: Pasta de crepe (50%), con un cremoso y abundante relleno de jamón dulce (16%), queso enmental (7%) y lácteos. gama

Diámetro: 18 cm.
Pieza: 100 g
Caja: 60 Uds.

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno unos minutos, poner los crepes 15 minutos, aproximadamente y listo para servir.

Doré de merluza 120/140

Porción de filete de merluza de Namibia (59%), sin espinas, con un empanado especialmente crujiente y dorado.

Pieza: 125 g aprox.
Bolsa: 5 Uds.
Caja: 8 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos. Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Varitas de merluza (fishblock)

Varitas de bloque de filete de merluza (47%) de forma rectangular cubiertas con un empanado crujiente.

Pieza: 33 g aprox.
Bandeja: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos. Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Palito de merluza

Palitos elaborados a partir de merluza (35%) de forma longitudinal y cubiertos con un rebozado crujiente.

Pieza: 16 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos. Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Rodaja de merluza rebozada

Porción de bloque de filete de merluza (65%) con forma de rodaja y acabado con un fino rebozado casero, envasado en prácticas bandejas termo-selladas de muy fácil manipulación.

Pieza: 80 g aprox.
Bandeja: 1 Kg
Caja: 5 bandejas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos. Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Brocheta de pescados

Sabrosas brochetas a base de especialidades de productos del mar compuestas de calamar, filete de salmón, langostinos, filete de fletán y filete de pargo, perfectamente calibradas y homogéneas.

Pieza: 100 g aprox.
Estuche: 1 Kg
Caja: 10 estuches

MODO DE EMPLEO: Esta brocheta admite múltiples modos de cocción, desde sartén y horno hasta parrilla.

Concha de vieira gratinada 25%

Un preparado compuesto de carne de vieira 25% (zyglochlamys Patagónica) y de una crema a base de cebollas, champiñones y nata fresca. Presentación sobre una auténtica concha natural.

Pieza: 110 g aprox.
Caja: 20 piezas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos. Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Abadejo de Alaska queso-brécol

Porciones de abadejo de Alaska (55%) con el preciado sabor del pescado blanco, sin espinas, y cubierto de una salsa elaborada a partir de brécol (12%) y suave queso Edam (5%).

Unidad: 200 g aprox.
Caja: 30 Uds. (6 kg)

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, poner 25 minutos en horno precalentado a 220ºC.

Pescadito rebozado casero

Pejerrey abierto (50%) en forma mariposa con un acertado rebozado semicrujiente y muy tierno interiormente.

Pieza: 30 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite a 180º de 3 a 4 minutos aproximadamente.

Solla rellena de gambas

Filetes de solla sin espinas, rellenos de mousse de gambas, con un toque de mantequilla. Higienizados individualmente para una sencilla manipulación.

Pieza: 170 g
Caja: 3 Kg

MODO DE EMPLEO: Una vez descongelado el filete, colocarlo sobre una bandeja de horno. Añadir vino blanco y caldo de pescado y dejar hornear a 180-190ºC durante 20 minutos aprox.

Ensalada fantasía

Una ensalada compuesta de surimi con sabor a cangrejo (36%), mazorquitas de maíz (24%), papaya (24%), gambas peladas cocidas (15%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente y servir directamente aliñada o acompañada de alguna salsa.

Calamar romana premium

Deliciosas y jugosas anillas de pota (47%) rebozadas en harina y prefritas para obtener el mejor crujiente.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Chipirón romana

Tradicional chipirón a base de una tierna anilla y un crujiente rebozado

Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Pueden cocinarse nada mas sacarlos del congelador aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos. Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190ºC.

Capricho calamar

Anillas de pota picada (45%) rebozadas en harina y prefritas para obtener su característico color dorado y textura crujiente.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 Kg

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Tiras de rabas

Tiras de pota tiernas (65%) empanadas con harina de trigo. Producto prefrito.

Pieza: 16 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Rabas empanadas

Deliciosas tiras de potón (80%) pasadas por harina, prefritas y ultracongeladas.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Sepia rebozada

Sepia (50%) rebozada en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

Pieza: 16 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Hamburguesa

Hamburguesa plana compuesta de carne de vacuno (70%).

Pieza: 85 g
Caja: 80 Uds. (6,8 Kg)

MODO DE EMPLEO: Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

Hamburguesa mixta 80/105 g

Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma ovalada, elaborado con carne de ternera y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

1 **Pieza:** 80 g
Caja: 56 Uds (4,480 Kg)

2 **Pieza:** 105 g
Caja: 50 Uds. (5,250 Kg)

MODO DE EMPLEO: Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

Hamburguesa 100% vacuno

Hamburguesa de carne de ternera (86%).

Pieza: 105 g aprox.
Caja: 50 Uds. (5,250 Kg)

MODO DE EMPLEO: Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

Albóndigas

Producto cárnico tradicional de la cocina española, con alto valor nutritivo. Carne de vacuno (65%).

Pieza: 25 g aprox.
Bolsa: 2 Kg
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír las albóndigas en una sartén con unas 7 cucharadas de aceite, dorarlas bien y colocarlas sobre un plato con papel de cocina para que escurran el aceite.

Flamenquín york/york y queso

York: Fiambre de magro (37%) empanados con huevo y leche.

York y queso: Fiambre de magro (37%), empanados con huevo, leche y queso (20%).

Pieza: 105 g
Caja: 6 Kg
(55/66 uds.)

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para acompañar con ensaladas.

Nuggets de pollo

Producto prefrito a base de carne de pollo (57%) condimentado y rebozado.

Pieza: 22 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación, freír los nuggets durante 4 minutos en aceite vegetal a 180ºC.

Filete natural de pechuga de pollo empanada

Filetes de pechuga de pollo (63%) limpios, sin huesos, macerados y empanados.

Pieza: 140 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas.

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente unos minutos, al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante.

Pechugrín jamón serrano y pimiento

Filetes de pechugas seleccionadas de pollo y pavo (55%) rellenos de jamón serrano (10%) y pimiento verde frito (10%), y empanados con huevo, leche, pan rallado y especias.

Pieza: 130 g
Caja: 3 Kg

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para acompañar con ensaladas.

Burguer de pollo

Jugosa carne de pollo (59%) rebozada, en porciones individuales de 80 g.

Pieza: 80 g
Bolsa: 12 Uds.
Caja: 6 bolsas (5,76 Kg aprox.)

MODO DE EMPLEO: Freír a 175º Centígrados durante 3 minutos y 1/2 aproximadamente

Pechuga Villeroy

Auténticas pechugas de pollo frescas, calibradas y jugosas, envueltas en una suave bechamel y cubiertas por una fina capa de pan rallado tras ser rebozadas en huevo. Higienizadas una a una.

Pieza: 135 g aprox.
Caja: Granel 5 Kg

MODO DE EMPLEO: Una vez caliente el aceite (190ºC) se introduce el producto uno a uno durante 40 segundos, sacarlo y una vez que la temperatura del aceite se haya recuperado, se vuelve a sumergir el producto hasta que quede dorado a su gusto.

Cordón bleau pavo

Un preparado a base de carne blanca de pavo cocido en salmuera (52%), carne roja ahumada de pavo (13%) y queso fundido (10%).

Pieza: 100 g aprox.
Caja: 50 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180ºC. Acompañar tanto de verduras como de patatas fritas.

Ajo (dientes picados)

Dientes de ajo pelados y troceados en cubos de 3x3 mm. completamente limpios y congelados individualmente.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Sofreír en aceite caliente durante 7 minutos.

Alcachofas troceadas

Alcachofa troceada completamente suelta y limpia, cortada en trozos regulares con un espesor entre 12 y 16 mm.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para preparar fondos de alcachofa y guisos.

Brócoli

Floretes de brócoli de tamaño 60/80 mm. completamente sueltos y limpios.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner en agua hirviendo y dejar cocer 4 minutos.

Cardo

Tallos de cardo troceados, limpios y congelados individualmente.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando vuelva a hervir, dejar cocer 20 minutos.

Cebolla (dados)

Cebolla en dados, completamente limpios y congelados individualmente, libre de hilos y fibras, con un corte de 10 x 10 mm.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Sofreír en aceite caliente hasta que esté dorada.

Coliflor A

Floretes de coliflor de tamaño 50/70 mm. completamente sueltos y limpios. Firme y jugosa, exenta de fibras.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Hervimos la coliflor sin previa descongelación durante 10-12 minutos y la escurrimos. Poner aceite y/o mantequilla en una sartén y dorar el producto hasta que esté al gusto.

Espárrago triguero grueso

Espárrago verde entero congelado IQF, de grado A

Diámetro: 16-22 mm.
Longitud: 17 cm.
Bolsa: 500 g
Caja: 12 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para preparar fondos de alcachofa y guisos.

Espárrago triguero mediano

Espárrago verde entero escaldado.

Diámetro: 12-16 mm.
Longitud: 17 cm.
Bolsa: 500 g
Caja: 12 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír los espárragos sin descongelar en un poco de aceite. Servirlos en una fuente decorada con pescados ahumados, huevo duro en tiras y aceitunas, acompañados de mahonesa.

Espinaca (porciones)

Espinaca en porciones, completamente limpia y congelada, en porciones de aproximadamente 30 a 50 mm. de longitud.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

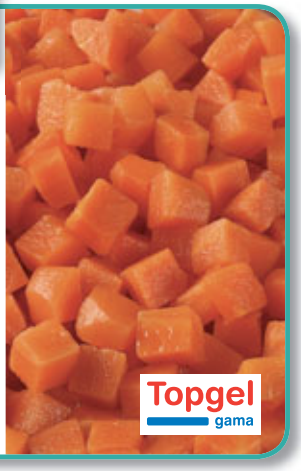
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner en agua hirviendo y dejar cocer de 6 a 8 minutos. Poner aceite en una sartén. Cuando esté caliente, añadir el producto y rehogar de 3 a 5 minutos.

Zanahoria dados

Dados de zanahoria, completamente sueltos y limpios, de corte 10 x 10 mm.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.



Puerro rodajas

Rodajas de puerro tierno y firme, blanco/verde en proporción variable, completamente limpias y congeladas.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

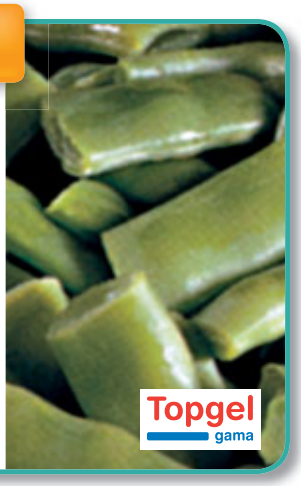
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente , cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 8 a 10 minutos.

Judía verde plana

Judías planas completamente sueltas y perfectamente limpias, cortadas en trozos de 4 cm. de longitud, aprox.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Trocear tomate y cebolla, añadir las judías sin descongelar, rehogando la mezcla con aceite y sal. Cocer en olla a presión durante 4 minutos para obtener unas sabrosas judías verdes en su jugo ideales para acompañar cualquier plato.



Judía verde redonda troceada

Judías verdes troceadas, en fragmentos de 4 cm. de longitud, aprox., ultracongelada, suelta, limpia, y libre de hilos y fibras.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.

Maíz dulce

Maíz dulce en granos completamente limpios y congelados individualmente.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

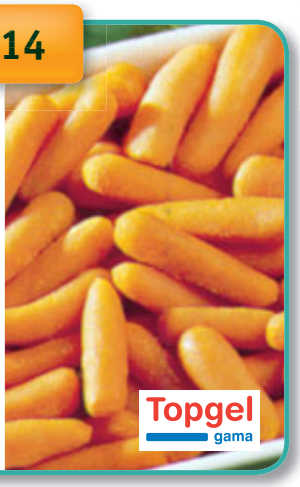
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.

Zanahoria baby 8/14

Zanahorias baby con un diámetro de entre 6 y 14 mm. y una longitud de hasta 6 cm., completamente sueltas y limpias.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para ensaladas y guarniciones de pescados y carnes.

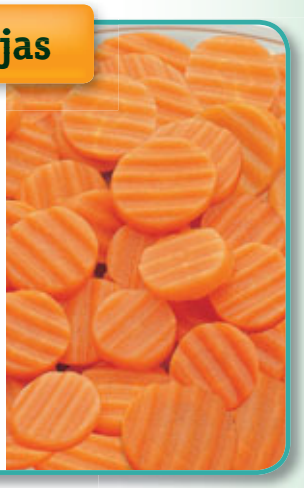


Zanahoria en rodajas

Dados de zanahoria, completamente sueltos y limpios, de corte 10 x 10 mm.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocer las zanahorias sin descongelar y a continuación Freírlas en poco aceite y espolvorear con perejil. Muy apropiada para acompañar todas las carnes.



Pimiento rojo en tiras

Pimiento rojo, cortado en tiras de entre 5 y 7 mm., completamente limpias y congeladas individualmente.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

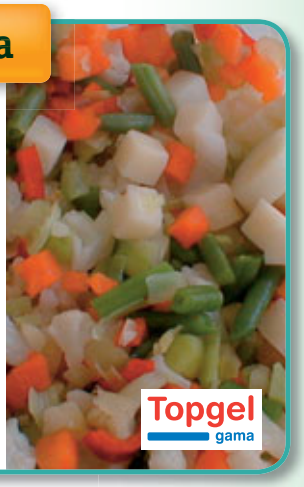
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para acompañar toda clase de ensaladas en crudo o para cocinarse en guisos y salteados.

Verduras para sopa

Mezcla de verduras ideal para sopas, compuestas por coliflor (17%), patata (17%), zanahoria (12%), puerro (12%), apio (12%), judía verde (10%), pimiento (10%) y cebolla (10%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente. Cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos.



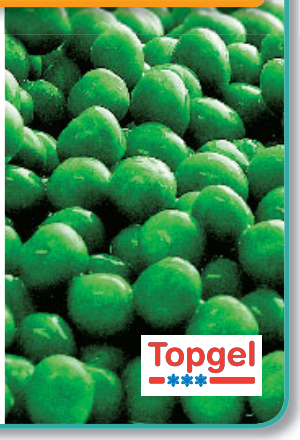
Guisante común/fino/industrial

Guisantes ultracongelados, completamente sueltos y limpios.

1. **Común:** Calibre 10, 2 a 11 mm. gama
2. **Fino:** Calibre 8, 8 a 10, 2 mm. gama
3. **Industrial:** Sin calibrar. gama

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 8 a 12 minutos.



Borraja

Tallos de borraja troceados, limpios y congelados individualmente de entre 20 y 40 mm de longitud.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner en agua hirviendo y dejar cocer de 10 a 12 minutos.

Mixto de setas silvestres

Mezcla de setas de cultivo: Lentinus Edodes "Shiitake" (25%), Pleurotus Ostreatus (25%) y Pholiota Mutabilis (25%) y setas salvajes: Boletus Luteus (17%) y Boletus Edulis (8%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

Setas tapón (boletus edulis)

Variedad Boletus Edulis, seleccionadas, limpias y calibradas, con una altura de entre 3 y 5 cm.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

Champiñón laminado

Champiñón laminado tradicional con un perfecto laminado de 5-7 mm ideal para su presentación en todo tipo de platos.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

Colmenilla

Hongo destacado por su sombrero formado por numeros alveolos de forma que el conjunto se asemeja a un pequeño panal. Se trata de una seta muy apreciada por sus grandes cualidades gastronómicas.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas

Cócktel de setas

Una mezcla compuesta de shiitake (31%), champiñones de París (30%), setas de cardo (20%), setas nameko (9,5%) y boletus (9,5%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Una de las excelencias de las setas es que las podemos combinar con todo tipo de platos, desde una básica ensalada hasta una guarnición de aves y caza o el más sofisticado postre de la más alta cocina. Estos productos atractivos y originales, deben consumirse sin previa descongelación.

Trompeta de la muerte

Variedad de seta en forma de trompeta, de un característico color negro, de carne delgada e intenso sabor. De sus múltiples usos destacamos su idoneidad en guisos.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 3 bolsas

Hongo troceado

Diferentes tipos de boletus troceados en dados de aproximadamente 2 x 2 cm, seleccionados cuidadosamente por manos expertas. Setas aptas para todo tipo de cocina, que por su sabor característico aporta un toque de sofisticación a sus platos.

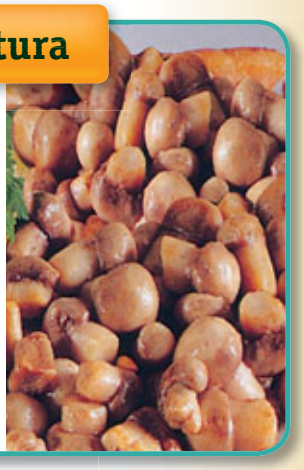
Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

Seta Shiitake

Delicadeza tradicional en Japón, Korea y China, apreciada tanto por su sabor como por sus beneficios sobre la salud. Se trata de una de las mejores setas gastronómicas y medicinales. También conocida como el "elixir de la larga vida", otorga al paladar un sabor exquisito y una textura jugosa y fina.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

Champiñón miniatura



Champiñón de París, limpio y calibrado, entero, con un diámetro máximo de 25 mm.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 10 bolsas

MODO DE EMPLEO: Una de las excelencias de las setas es que las podemos combinar con todo tipo de platos, desde una básica ensalada hasta una guarnición de aves y caza o el más sofisticado postre de la más alta cocina. Estos productos atractivos y originales, deben consumirse sin previa descongelación.

Hojaldre de vieiras con verduritas

Excelente hojaldre gratinado (50%) combinado con la nobleza de las vieiras (30%) seleccionadas con esmero y preparadas con calabacines, zanahorias y cebolla (10%) de la más alta calidad, nata y un toque de vino blanco.

Pieza: 120 g aprox.
Caja: 16 Uds.

MODO DE EMPLEO: Para conseguir un hojaldre crujiente, precalentar el horno a 220ºC , y sin descongelar, hornear durante 20-25 minutos

Hojaldre de foie

Excelente masa de hojaldre gratinada (50%) y rellena de una guarnición de auténtico foie gras de pato (38%) que hace las delicias de todos los paladares.

Pieza: 100 g aprox.
Caja: 18 Uds.

MODO DE EMPLEO: Para conseguir un hojaldre crujiente, precalentar el horno a 220ºC , y sin descongelar, hornear durante 20-25 minutos.

Hojaldre de jamón y queso

Masa rectangular de hojaldre de margarina, rellena de jamón dulce, queso fundido y emmental.

Pieza: 80 g aprox.
Caja: 80 Uds.

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 220ºC y hornear de 20 a 25 minutos.

Hojaldre de atún con tomate

Masa rectangular de hojaldre de margarina, rellena de puré de tomate, atún, aderezo de pimienta y albahaca.

Pieza: 65 g aprox.
Caja: 80 Uds.

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 220ºC y hornear de 20 a 25 minutos.

Hojaldre de queso de cabra

Masa rectangular de hojaldre rellena de queso de cabra y de queso fresco.

Pieza: 110 g/ud.
Caja: 42 Uds.

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 220ºC y cocer los hojaldres durante 20-25 minutos, cuando están dorados ya están listos para comer.
No abrir el horno durante la cocción.

Empanada de carne/atún

Mezcla de ingredientes cocinados extendida entre dos láminas de masa dispuestas para ser horneadas. Adornada con 2 tiras de masa en sentido horizontal.

Pieza: Plancha de 1800 g cruda (1.650 g cocida) con unas medidas de 38x28 cm.
Caja: 1 Ud.

MODO DE EMPLEO: Cocer en horno a 180-220ºC durante 20 minutos.

Fagot de espárragos y bacón

Manojo de espárragos verdes, enlazados con una loncha de bacón.

Pieza: 45 g
Bandeja: 12 piezas
Caja: 6 bandeja

MODO DE EMPLEO: Estos productos no precisan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.
Los fagots son cortados una vez que el manojo ha sido realizado, por lo cual la presentación resulta impecable.

Fagot de zanahorias al natural

Manojo de tiras de zanahoria con una longitud máxima de 7 cm. congelado individualmente y atado por un cordón vegetal.

Pieza: 20 g
Bandeja: 12 piezas
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Estos productos no precisan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.
Los fagots son cortados una vez que el manojo ha sido realizado, por lo cual la presentación resulta impecable.

Fagot de espárragos al natural

Manojo de espárragos con una longitud maxima de 12 cm. congelados individualmente y atados por un cordón vegetal.

Pieza: 30 g
Bandeja: 6 piezas
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Estos productos no precisan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.
Los fagots son cortados una vez que el manojo ha sido realizado, por lo cual la presentación resulta impecable.

Fagot de pimientos tricolor

Manojo de pimientos rojos, verdes y amarillos en proporciones variables, congelados individualmente, cortados en tiras de 6 a 8 cm. de largo y atados con un cordón vegetal.

Pieza: 20 g aprox.
Bandeja: 12 Uds.
Caja: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Estos productos no necesitan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150ºC. Los fagots son cortados una vez que el manojo ha sido realizado, por lo cual la presentación resulta impecable.

Brocheta de verduras

Saludable guarnición a base de pimiento verde, rojo y naranja, cebolla, brócoli y calabacín. Las verduras están insertadas en un pincho de madera de 20 cm. de longitud con una punta plana, para facilitar su manipulación.

Caja: 2,8 kg (40 brochetas de 70 g / Ud.)

MODO DE EMPLEO: Tanto en sartén como a la plancha: con el producto descongelado, añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos. Si partimos de producto congelado, proceder del mismo modo unos 8 - 9 minutos.

Salteado de espárragos y setas

Una combinación original de sabores y colores para acompañar las carnes y el pescado. Compuesto de setas (44%), espárragos (31%) y vaina de guisantes (5%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar. Saltear 10 minutos a la sartén, con aceite de oliva y ajo picado.

Salteado de setas y verduras

Compuesta de Pholiota nameko (20%), brócoli (20%), pimientos rojos (15%), judías verdes (15%), cebollas (15%), setas de cardo (8%) y shiitake (7%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación previa preparar en la sartén con un poco de aceite y ajo picado y remover hasta la total evaporación del agua.

Salteado de alistados y setas

Setas (85%) shiitake, nameko y de cardo, mezcladas con cola de gamba alistada (15%).

Bolsa: 1 Kg
Caja: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y sin descongelar, añadir el salteado y sal al gusto. Cocinar a fuego fuerte durante 5 min., removiendo de vez en cuando.

Salteado de habitas

Mezcla de habas súper baby (30%), guisante extra fino (30%), patata prefrita (20%), bacón (10 %) y cebolla (10%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén añadir los ingredientes y rehogar durante 7 minutos.

Salteado tradicional

Refrescante y variada combinación vegetal a base de judías verdes, brécol, cebollas, champiñones y pimientos rojos.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén, con un poco de aceite. En horno, sin descongelar previamente, dejar durante 55 minutos a 155º C.

Salteado mediterráneo

Apetitosa mezcla de verduras a base de guisantes, maíz dulce en grano, champiñones, pimientos rojos, judías y berenjenas.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén con un poco de aceite. En horno, sin descongelar previamente, dejar durante 25 minutos a 150º C.

Salteado de pisto

Extraordinaria selección de verduras (80%) compuesto de tomate, calabacín, berenjena, pimiento rojo y cebolla, cocinadas en aceite de oliva. Mezcla saludable a la par que sabrosa.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén con un poco de aceite. En horno, sin descongelar previamente, dejar durante 25 minutos a 150ºC.

Arroz tres delicias

Mezcla de arroz (42%), zanahoria (20%), guisante (14%), fiambre de magro (12%) y gamba pelada (12%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto sin descongelar. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos.

Rodaja de berenjena rebozada

Rodajas de berenjena rebozadas (42%), prefritas y ultracongeladas.

Piezas: 12 g aprox.
Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180ºC) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.

Rodaja de calabacín rebozado

Rodajas de calabacín (42%) rebozadas y prefritas para conseguir un acabado crujiente tras su fritura.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180ºC) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.

Coliflor rebozada

Floretes de coliflor (40%) rebozados, y prefritos para conseguir un acabado crujiente tras su fritura.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180ºC) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.

Aros de cebolla

Aros de cebolla (38%) naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

Piezas: 12 g aprox.
Bolsa: 800 g
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Revuelto ajetes/trigueros/gambas

Mezcla de brotes de ajo (50%), espárrago triguero troceado (30%) y gamba pelada (20%)

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla, etc.

Revuelto champiñones/setas/ gambas

Mezcla de champiñón laminado (50%), setas (30%) y gamba pelada (20%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla, etc.

Menestra común

Zanahoria dado (30%), judía recortada (20%), guisante (20%), coliflor (14%), coles de Bruselas (10%) y habas (6%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Su elaboración a base de verduras combinadas la hace tener un sitio en cualquier tipo de dieta, con un resultado muy saludable.

Menestra especial

Judía verde plana 26%, zanahoria rodajas 21%, mezcla de guisante fino 20%, champiñón entero 13%, coliflor 10%, alcachofa natural 6% y yemas de espárrago blanco 4%.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 2 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 12 a 15 minutos.

Ensaladilla

Una ensaladilla tradicional compuesta de patatas (55%), zanahorias (25%), guisantes (10%) y judías verdes redondas (10%).

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente y servir directamente aliñada o con salsa.

Gratinado de patatas y setas

Gratinado de patatas, ideal como guarnición, combinado con una suave mezcla de nata y queso emmental francés, con boletus y champiñones.

Pieza: 90 g
Caja: 20 piezas

MODO DE EMPLEO: Calentar 20 minutos en horno tradicional a 160º C.

Flan de champiñones

Flan de champiñones (35%) aromatizado al caldo de ternera, con una sabrosa mezcla combinada con nata, cebolletas, yema de huevo y champiñones. Producto de fácil manipulación, muy suave al paladar y decorado con finas láminas de setas.

Pieza: 70 g
Caja: 20 piezas

MODO DE EMPLEO: Calentar 25 minutos en horno tradicional a 140º C ó 4 minutos en horno microondas 650 W.

Aguacate mitades

Aguacate 100% variedad Hass pelado y deshuesado, presentado en mitades y recolectado en su mejor momento de madurez. Excelente para rellenos con salsas y gambas, como base de guacamole o como ingrediente principal en las ensaladas.

Unidad: 75 g
Bolsa: 20 Uds.
Caja: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar durante 18 horas aprox. en nevera con la bolsa cerrada, si su uso es para guacamole, o durante 6 horas aprox. si se trata de rellenar mitades o partir en cubos para ensaladas.

Patata (dados)

Patatas en dados de 12x12 mm., completamente limpios y congelados individualmente, sin presencia de materias extrañas y libre de hilos y fibras.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

Patatas parisinas

Patatas enteras completamente limpias y congeladas individualmente.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer durante 10 minutos.

Patata 3/8

Patata prefrita en aceite vegetal. Gracias a su corte tradicional, conserva el auténtico sabor de la patata y se mantiene caliente más tiempo.

1 **Bolsa:** 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

2 **Bolsa:** 1 Kg
Caja: 12 bolsas

Patata Julienne

Patata prefrita en aceite vegetal, de corte muy fino, obtenida a partir de una selección rigurosa de la materia prima.

1 **Bolsa:** 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

2 **Bolsa:** 1 Kg
Caja: 12 bolsas

Patata brava

Cortes de patata sin piel prefritos en aceite vegetal con un tamaño de 20x20 mm., ideal para tapas y aperitivos.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

Patata dollar

Cortes de patata Bintje sin piel, laminados y prefritos en aceite vegetal. Ideal como guarnición en todo tipo de platos.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

Patata steakhouse

Perfectamente adaptada para acompañar las carnes y las parrilladas. Gracias a su corte ancho y original (9/18), esta patata prefrita en aceite vegetal conserva su auténtico sabor y se mantiene caliente más tiempo.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

Patata Crinkle 11/11

Patata con forma ondulada, en divertido corte de 11x11. Ideal para acompañar con diversas salsas al gusto.

Bolsa: 2,5 Kg
Caja: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180ºC) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado

Productos

Aperitivos
* Alitas de pollo marinadas
* Caprichos de pollo sazonados
* Empanadillas de bonito
* Mini empanadillas de bonito
* Surtido de canapés
* Huevo moll
* Buñuelos de bacalao
* Bocadito de bacalao
* Eurogamba 3x1
* Mejillones tigre
* Pimientos del Piquillo rellenos
* Langostino en pasta filo
* Cocktail oriental
* Delicias de jamón y queso
* Mini hamburguesa de vacuno
* Crujiente de patata y langostino
* Crujiente de langostino
* San jacobo york
* Dátil con bacón
* Franckfurt bacón
* Nubes de pollo

Croquetas
* Mini croquetas caseras de jamón
* Croquetón de jamón serrano
* Croqueta tradicional de jamón/ pollo/bacalao
* Croquetas artesanas de jamón/pollo
* Croquetas sabor jamón/pollo
* Croquetas caseras de jamón/pollo

Pastas y pizzas
* Ravioli de carne
* Ravioli 4 quesos
* Capelletti ricotta-espinacas
* Mussaka
* Canelón gratinado (300 g/2 kg)
* Canelón gratinado 300 g alta calidad
* Canelón gratinado sin bechamel
* Lasagna gratinada
* Lasagna premium 300 g
* Pizza rectangular de jamón y queso
* Berenjena rellena de carne
* Calabacín relleno de carne

Tortillas
* Tortilla con cebolla
* Tortillón
* Tortilla plancha

Crepes
* Base de crepes
* Crepes de queso y jamón

Precocinados de pescado y marisco
* Doré de merluza 120/140
* Varitas de merluza (fishblock)
* Palito de merluza
* Rodaja de merluza rebozada
* Brocheta de pescados
* Concha de vieira gratinada 25%
* Abadejo de Alaska queso-brécol
* Pescadito rebozado casero
* Solla rellena de gambas
* Ensalada fantasía
* Calamar romana premium
* Chipirón romana
* Capricho calamar
* Tiras de rabas
* Rabas empanadas
* Sepia rebozada

Precocinados de carne
* Hamburguesa
* Hamburguesa mixta 80/105 g
* Hamburguesa 100% vacuno
* Albóndigas
* Flamenquín york/york y queso
* Nuggets de pollo
* Filete natural de pechuga de pollo empanada
* Pechugrín jamón serrano y pimiento
* Burguer de pollo
* Pechuga Villeroy
* Cordón bleau pavo

Verduras al natural
* Ajo (dientes picados)
* Alcachofas troceadas
* Brócoli
* Cardo
* Cebolla (dados)
* Coliflor A
* Espárrago triguero grueso
* Espárrago triguero mediano
* Espinaca (porciones)
* Zanahoria dados
* Puerro rodajas
* Judía verde plana
* Judía verde redonda troceada
* Maíz dulce
* Zanahoria baby 8/14
* Zanahoria rodaja
* Pimiento rojo en tiras
* Verduras para sopa
* Guisante común/fino/industrial
* Borraja

Hongos y setas
* Cócktel de setas
* Mixto de setas silvestres
* Setas tapón (boletus edulis)
* Champiñón laminado
* Colmenilla
* Trompeta de la muerte
* Hongo troceado
* Seta Shiitake
* Champiñón miniatura

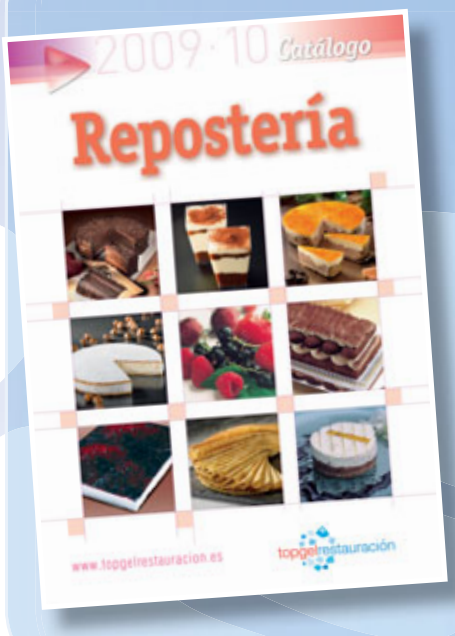
Hojaldres y empanadas
* Hojaldre de vieiras con verduritas
* Hojaldre de foie
* Hojaldre de jamón y queso
* Hojaldre de atún con tomate
* Hojaldre de queso de cabra
* Empanada de carne/atún

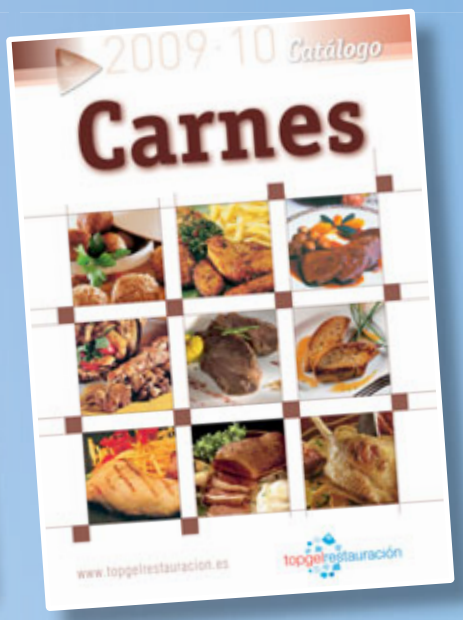
Guarniciones y salteados
* Fagot de espárragos y bacón
* Fagot de zanahorias al natural
* Fagot de espárragos al natural
* Fagot de pimientos tricolor
* Brocheta de verduras
* Salteado de espárragos y setas
* Salteado de setas y verduras
* Salteado de alistados y setas
* Salteado de habitas
* Salteado tradicional
* Salteado mediterráneo
* Salteado de pisto
* Arroz tres delicias
* Rodaja de berenjena rebozada
* Rodaja de calabacín rebozado
* Coliflor rebozada
* Aros de cebolla
* Revuelto ajetes/trigueros/gambas
* Revuelto champiñón/setas/gambas
* Menestra común
* Menestra especial
* Ensaladilla
* Gratinado de patatas y setas
* Flan de champiñones
* Aguacate mitades

Patatas
* Patata (dados)
* Patatas parisinas
* Patata 3/8
* Patata julienne
* Patata brava
* Patata dollar
* Patata steakhouse
* Patata Crinkle 11/11

OTROS CATÁLOGOS

Topgel Topfresh





Comunicación, diseño y realización: ASOCIADOS & CIA

DELEGACIONES

topgelrestauración

Albacete 967 246 331	Cuenca 969 331 324	Ibiza 971 310 812	Palencia 902 243 434	Toledo 925 720 134
Almería 902 353 555	Gandía 962 866 769	Jaén 902 353 555	Pamplona 948 302 434	Valencia 961 340 715
Asturias 985 980 914	Girona 938 495 572	La Rioja 941 256 390	Salamanca 902 243 434	Valladolid 902 243 434
Ávila 902 190 684	Gran Canaria 902 190 684	León 902 243 434	Sevilla 902 202 039	Vizcaya 944 830 699
Barcelona 938 495 572	Granada 902 353 555	Lleida 902 101 066	Soria 975 226 456	Zamora 902 243 434
Cádiz 956 404 012	Guadalajara 915 075 552	Madrid 915 075 552	Tarragona 902 101 066	Zaragoza 902 101 066
Castellón 962 680 788	Guipúzcoa 943 300 210	Málaga 902 353 555	Teruel 978 606 335	Central 913 431 110
Ciudad Real 926 321 254	Huelva 902 202 039	Mallorca 971 206 761		
Córdoba 902 202 039	Huesca 902 101 066	Murcia 968 467 514		

Visita nuestra web:
www.topgelrestauracion.es

Los tiempos de descongelación son orientativos y dependen de las condiciones mediombientales y de conservación del producto. Frío positivo: +2ºC / +5ºC
Sugerencia de presentación. Productos disponibles, salvo error tipográfico o fin de existencias.